



Poisson aux Poivrons, Crevettes et Lait de Coco

400 g de poisson (dos de cabillaud, pangasus...)
200 ml de lait de coco
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 jus de citron vert
Des crevettes à volonté ou 12 grosses crevettes
Un peu d'huile
Sel, poivre

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir le poisson coupé en dés
3-5 min. Salez, poivrez

Réservez

Dans la poêle, faites cuire les poivrons 10 mn en les mélangeant bien.

Ajouter le lait de coco et le jus de citron et le poisson. Laisser cuire 3 min.

Au tout dernier moment, ajouter les crevettes.

Laisser 1 minute juste pour chauffer les crevettes et server sur du riz asiatique
(Basmati par ex.)